

ここがポイント 7月の食品安全基本法施行により、リスク評価専門機関「食品安全委員会」が、内閣府に設置されました。

安全をつくる、 安心を食べる

新たな食品安全行政がスタート

ここ数年、食品の安全を揺るがす問題が相次いで発生。

これを受けて政府は、食品安全基本法を制定して
新たな食品安全行政の仕組みを整えた。

7月から活動を開始した「食品安全委員会」について

寺田委員長に聞くとともに、リスク管理の現場を訪ねてみた。

**食品安全委員会が
創設された背景は、
何ですか。**

寺田 近年、BSE（牛海綿状脳症）やO157、無登録農薬の使用やラベ
ル張り替え事件など、食品の安全を
脅かす問題が発生したことで、それと
日本は食品の約60%を外国から輸入
しており、食のグローバル化が進んでい
ること。もう一つは、遺伝子組換え食
品のような新しい食材の登場
一つ一つの中で、食品に対する国民の
不安が非常に高まってきたことを受
けて、今年5月、食品安全基本法が
制定されました。この法律は、国民の
健康の保護を最優先に食品の安全性

を確保することとしており、科学的
な評価などを行う機関として、「食品
安全委員会」が創設されました。

**食品安全委員会は、
どのような仕事をする
機関ですか。**

寺田 仕事は大きく分けて3つ。一つ
目は、食品の「健康影響評価（リスク
評価）」。具体的には、食品に含まれ
る可能性のある病原菌や農薬などの
危害要因が、人の健康に与える影響
について科学的に評価します。
規制や指導などを行う厚生労働
省や農林水産省などのリスク管理機
関から独立した機関として、中立公



INTERVIEW

寺田雅昭

食品安全委員会委員長

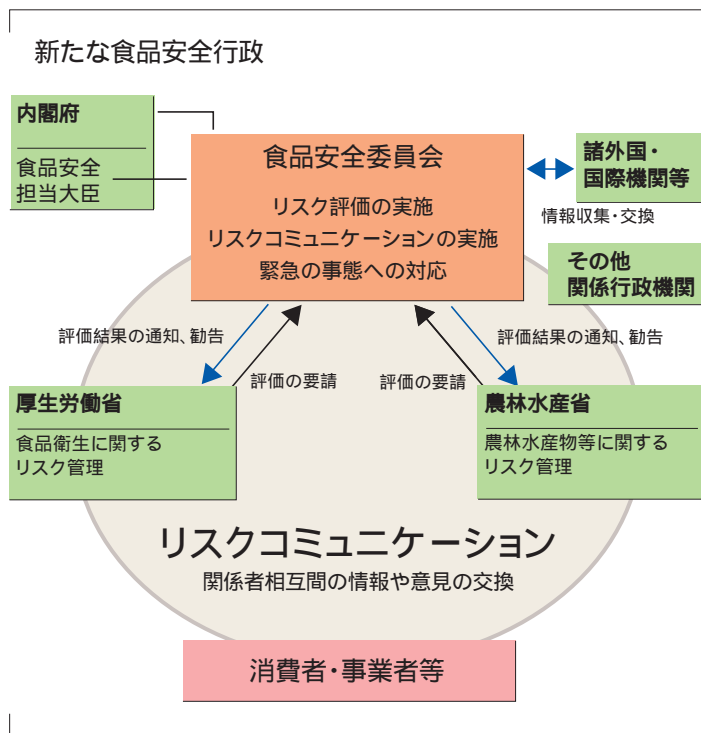
Masaaki Terada



週1回開催されている食品安全委員会。会議はすべて公開で行われ、傍聴もできる。

正な立場で、科学的知見に基づいたリスク評価を行うことが特徴です。リスク管理機関は、その評価結果を実際の行政に反映させていくことになりま
す。また、委員会は必要に応じて内閣総理大臣を通じて厚生労働大臣や農林水産大臣への勧告もします。

2つ目の仕事は、「情報や意見の交換(リスクコミュニケーション)」。大切なのは正しい情報を国民(消費者)に知



食の安全ダイヤル
☎03-5251-9220・9221 受付時間:月曜～金曜の10時～17時(祝日・年末年始を除く)
*メールでも質問や意見を受け付けています。
食品安全委員会ホームページ <http://www8.cao.go.jp/shokuhin/>

らせること。さらに、国民の側からも情報や意見を出していただくというよつな双方向のコミュニケーションが重要です。これは国民との信頼関係を築く上でも非常に重要なことです。ただし、風評被害にも十分注意を払わなくてはなりません。だからといって後ろに引くのではなく、情報は正しくできる限り公開していきます。情報を公開することを通じて理解いただく方法が結局は最良だと思っています。委員会を公開制にしたり、インターネットでも議事録などを提供しているのはそのためです。

3つ目は緊急の事態への対応。現在

さまざまなケースでの緊急時対応マニュアルづくりを進めています。

組織はどうなっているのですか。

寺田 委員会は全部で7名、薬学、公衆衛生、獣医学、栄養、流通、発がん物質など、さまざまな分野の専門「家」です。委員会をサポートする方たちで16の専門調査会(各10～15人程度)があります。評価チームとして化学物質系評価グループ(6)、生物系評価グループ(4)、新食品等評価グループ(3)、それと企画/リスクコミュニケーションと緊急時対応の横断的な調査会(3)と

いう構成です。

食品安全行政に消費者は、どのようにかかわることができるのですか。

寺田 専門調査会には専門家のほかにも、例えば企画やリスクコミュニケーションでは、消費者団体や公募で選ばれた方、マスコミなどいろいろな方たちに参加いただき、意見を出してもらっています。また、全国各地で食品の安全に関するセミナーや情報提供をしてもらう「食品安全セミナー」(470名(般公募)を9月初めに依頼し、活動がスタートしたところです。8月からは「食の安全ダイヤル」を開設して、幅広く意見や質問を受け付けられる体制もつくりました。委員会としても、消費者はもちろん、諸外国などからも情報を集めるために独自のアンテナを持ちたいと考えています。

委員会がスタートから3カ月ですが、今後の活動は。

寺田 まず、「信なくば立たず」といって、仕事をきっちりやって信頼を得ることが一番大切だと思います。それと本来、生産者と消費者は対立すべきものではありません。今、日本の農業の力が落ちている時こそ、消費者が生産者を盛り立てるような形で、日本の食の安全を一緒に考えていく機運が出てくれば大変素晴らしいですね。

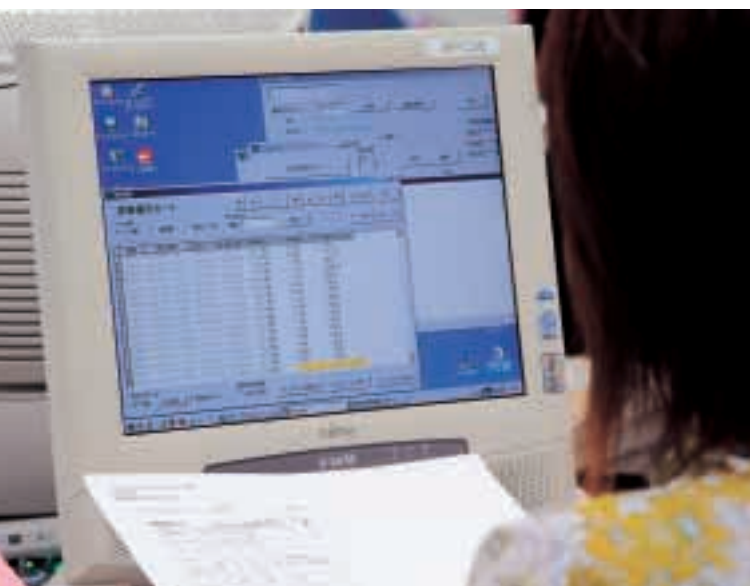


安全・安心のための取り組み 1

農林水産物の生産段階におけるリスク管理

農林水産省

農林水産物の生産段階では、BSEの発生や無登録農業の使用など、食品の信頼を揺るがす出来事がここ数年で相次いだ。そこで農林水産省では、食品安全基本法のスタートにあわせ、消費者の視点に立った安全・安心な食料の安定供給を基本的な考え方とする「食の安全・安心のための政策大綱」をこの6月に発表した。加えて、食品安全行政に関する法律を改正、組織も大幅に改編するなど、消費者に対する信頼回復に努めている。



個体データは出生や売買、と畜報告など、牛の異動の度に管理者から報告がある。その件数は1日約30000件以上にもなり、随時、データの更新作業が行われている。

農林水産物の安全性調査 農林水産消費技術センター

毎日食べる米や野菜。最近では無登録農薬の使用や残留農薬の問題が話題になったばかり。農林水産物の安全性を調査している独立行政法人 農林水産消費技術センター（埼玉県さいたま市）に実際の分析の様子を見せてもらった。

例えば、ちょうど収穫をむかえている米。同センターには、全国の農政事務所などから分析用サンプルが送られてくる。その一つひとつにつき、ガスクロマトグラフという装置を使って農薬や重金属の種類毎に含有量を調査していく。「新しい農薬が登場する度に分析の仕方を変えるなど、いろいろと工夫して、食の安全確保に努めています」（微量物質分析課・泉澤努さん）。

万が一、安全基準を超えた分析結果が出た場合、厚生労働省とも連絡を取り、再分析を行う。それでも同じ結果がでた場合には、出荷を止める仕組みになっている。念には念を入れた安全管理が行われている。



検出する農薬や重金属の種類毎に分析の精度を高める工夫をしている。（上）
分析を待つサンプルの米。収穫期には、全国各地からサンプルが送られてくる。
安全性を確認してはじめて、市場に流通することになる。（下）

もっと知りたい人は

農林水産省「食の安全・安心のための取り組み」ホームページで
http://www.maff.go.jp/syoku_anzen/top.htm

安全をつくる、
安心を食べる



牛の耳票を一目見れば、
個体識別番号がわかる。
生涯一つの番号で管理し、
牛の死後も番号の使い回しはしない。
全国、約460万頭の
牛のデータが蓄積されている。

家畜個体識別システム 家畜改良センター

独立行政法人 家畜改良センター（福島県西郷村）では、牛の住民票ともいえる『家畜個体識別システム』を構築している。

家畜個体識別システムは、平成13年のBSE（牛海綿状脳症）発生後、牛の生年月日や売買記録を素早くたどれるようにと整備された。一頭につき生涯一つの番号で識別・管理していく仕組み。今年6月にはいわゆる『牛肉トレーサビリティ法』が成立。12月の施行を前に、現在、日本にいる約460万頭の牛すべての個体情報が集積されている。

牛は、酪農家、繁殖農家、育成農家、肥育農家、食肉センターなど、さまざまな農家・施設を移動する。そのため、初めてBSEが発生したときは、その個体がいつどこにいたか、同時に飼育されていた他の牛はどこにいるか、などの情報を集めるのに膨大な労力を要し、約50日もかかった。それが同システムでは、丸一日あれば済むという。素早く迅速な情報管理は、食の安全・安心への第一歩だ。

食品の製造・流通段階におけるリスク管理

厚生労働省

食品加工の段階では、ここ数年のあいだ、大規模食中毒事件や外国産輸入野菜の残留農薬など、消費者を不安がらせる問題が相次いで発生している。厚生労働省では、食品安全基本法の施行にあわせ、食品衛生法を改正した。この8月から施行された同改正では、食品加工の監視・検査体制の整備や違反した事業者への罰則強化などを盛り込むなど、食の安全性確保のための施策を充実させ、国民の健康保護を図るとしている。

コーヒー豆の抜き取り検査をする食品衛生監視員。カビや虫、残留農薬などが検出された場合には、同時に輸入した食品はすべて処分される。

HACCP承認制度 明治乳業守谷工場

HACCP(ハサップ)は、食品製造において原材料から製品にいたる工程の各段階毎に発生しうる危害を分析、その防止を重点管理することにより、製造工程全般を通じ、一層の安全性を確保する手法。国際的にも導入が推進され、日本では平成7年に承認制度が創設された。以来、製品に印刷されたHACCPの文字は、安心の一つの目印となっている。

明治乳業守谷工場も承認を受けている施設のひとつ。乳質検査、貯乳、清浄化、均質化、殺菌・冷却、充填、検査まで、製造工程はすべてパイプラインでつながれ、無人化、オートメーション化を図る中で、汚染の可能性を極力排除。製造工程での洗浄性、機器滅菌性を高めるなど、徹底した品質管理で、安心して飲んでもらえる牛乳の出荷に努めている。

今回の食品衛生法改正では、こうしたHACCP承認施設を3年ごとの更新制にあらためるなど、衛生管理をさらに強化することになっている。



安全をつくる、 安心を食べる

原料乳が工場に届いたら、まずは検査。ハサップ方式では、原材料から製品まで各工程毎に汚染防止の重点管理を行っている。(上)徹底的に無人化、自動化された生産ラインは汚染の可能性を極力排除している。(下)





輸入食品の安全性の検査体制 横浜検疫所

食糧の約6割を輸入に頼っている日本。輸入食品の安全性は大きな関心事だ。輸入件数も増加の一途。横浜検疫所だけでも平成14年度で17万件超の届け出があった。

輸入食品の監視体制には、命令検査とモニタリング検査がある。前者は違反の可能性の高い食品に対する全数検査。後者は違反の可能性の少ない食品からサンプリングして行う検査のこと。倉庫で抜き取られた食品は、検査センターに送られ、残留農薬、抗生物質、添加物、カビ毒、細菌汚染などの検査を受ける。

輸入食品は、鮮度の問題から輸入して長期間倉庫に保管しておく訳にもいかない。そのため食品衛生監視員による抜き取りから検査センターでの分析まで、正確さと速さが求められる。今回の食品衛生法の改正では、モニタリング検査の検査数を増やした上で、民間業者への委託による検査態勢の充実や食品衛生監視員の増員など、さらなる安全性確保に努めていくとしている。



横浜検疫所輸入食品・検疫検査センターでは、残留農薬などの理化学的試験に加え、汚染指標となる細菌や食中毒菌などの微生物学的試験(写真)が行われている。

もっと知りたい人は

厚生労働省の「食品安全情報」ホームページで
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>